

BISTRO NORRLAND

Vi är en modern bistro med norrländsk prägel som fokuserar på lokala råvaror. Här tolkar vi den norrländska mattraditionen till vår egen matidé i kontrastrika möten mellan rustik innovation och klassiskt finlir. Helt enkelt mat som inspirerar, överraskar och smakar riktigt gott. På riktigt.

FÖRRÄTTER

– STARTERS –

FOIE GRAS / 145

rabarber – äpple – lönn – bourbon
lingon – brioche
foie gras – rhubarb – apple – maple
lingonberry – bourbon – brioche

BURRATA / 145

vitlöksbröd – svart trumpetsvamp confit
gräslök – citron
garlic bread – black trumpet
mushroom confit – chives – lemon

CEVICHE / 145

pilgrims mussla – grape – mango
avokado – habañero – pisco – koriander
scallop – grapefruit – mango – avocado
habañero pisco – cilantro

HAMACHI SASHIMI / 145

yuzu – soya tapioca – ingefära
kumquat – chili – mynta
yuzu – soy tapioca – ginger
kumquat – chili – mint

VITLÖKSBRÖD / 85

focaccia – cervelle de canuts – rucola
olivolja – torkad tomat
garlic focaccia – cervelle de canuts – arugula
olive oil – dried tomato

LÖJROM

– BLEAK ROE –

KALIXLÖJROM / 195

rödlök – smetana – citron
urval av kex, chips & bröd
red onion – sour cream – lemon
selection of crisps, crackers
& bread

LÅNGKOK

– SLOW COOKED –

OXKIND / 265

benmarg borderlaise – friterad lök
mandelpotatispuré – vårprimörer
beef cheeks – bone marrow bordelaise
fried onions – almond potato puree
spring vegetables

OSTRON

DAGENS OSTRON MED TILLBEHÖR
Oysters of the day with condiments
/ 30 STK

Allergier? Ostron kan i vissa fall orsaka allergiska reaktioner i kombination med alkohol. Fråga personalen om innehåll.

Allergies? Oysters can in some cases cause allergic reactions in combination with alcohol. Ask your staff for content.

FRÅN GRILLEN

– FROM THE GRILL –

SPANSK IBERICO GRIS / 265

pimenton crust – chimmichurri
Spanish iberico pork
pimenton crust – chimmichurri

PILGRIMSMUSSLOR / 280

sparris – shiitake – ramlök – citron
scallop skewers – asparagus – shiitake
ramp butter – lemon

OXFILÉ / 340

200g – rödvinsky, persilja, bearnaise
beef tenderloin – pinot noir glazage
parsley – béarnaise

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE / 399

250g – aska – kål – benmarg – bearnaise
dry-aged swedish beef entrecôte – ash
cabbage – bone marrow – béarnaise

country fries – mandelpotatispuré eller
ceasarsallad på grönkål

country fries – almond potatoe purée
or kale ceasar

HEL & HALV

– 270/155 –

RÅBIFF PÅ NORRLÄNDSK KO

klassisk eller asiatisk
1/1 serveras med pommes eller grönsallad
steak tartar made of local cow
classic or asian – 1/1 served with fries or
green salad

KING CRAB LASANGE

chipotle krabbragu – basilika – parmesan
citron – rökt citronkräm
chipotle crab ragu – basil – parmigiano
lemon – smoked lemon creme

CALIFORNIA FISH TACOS

tempura hälleflundra – hummer kaviar
majstortillas – avokado – habañero
tempura fried halibut – lobster caviar com
tortillas – avocado – habanero

SPANNA IN SVARTA TAVLAN
FÖR KVÄLLENS VEGETARISKA
FOR TODAY'S VEGETARIAN,
CHECK OUT THE BLACK BOARD

VARMRÄTTER

– MAIN COURSES –

SOTAD IBERICO / 265

pimiento de padron – bönor – rostad paprika
fermenterad vitlök – koriander – fänkål
pimiento de padron – gigante beans
roasted peppers – fermented black garlic
cilantro – fennel

FJÄLLRÖDING / 265

ravioli – lök soubise – rucola
rökt citronkräm – dillolja
arctic char – ravioli – onion soubise
arugula – smoked lemon cream – dill oil

LAMMENTRECÔTE / 265

pumpahummus – myntaharissasky – berbere
morötter – grillad lök – fänkål – citron
lamb entrecôte – pumpkin hummus
mint-harissa jus – berber spiced carrots
grilled onion – fennel – lemon

ÖRTBAKAD HÄLLEFLUNDRA / 265

serrano – potatisgalette – nässelskum
äggula – sparrispuré – grape
halibut – serrano – potatoe galette – nettles
egg yolk – asparagus purée – grapefruit

REN

– REINDEER –

RENINNANLÅR / 340

Västerbottenostgnocchi – rostad vitlök
shiitake – svartrot – lingon beurre rouge
reindeer topside – roasted garlic
Västerbotten cheese gnocchi – salsify
shiitake – lingonberry beurre rouge

MENY FRÅN NORRLAND

– TASTE OF SWEDISH LAPLAND –

LÖJROM / RENINNANLÅR /

HJORTRON / 625

bleak roe / reindeer topside / cloudberries

DESSERTER

– DESSERTS –

HJORTRON / 130

fattiga riddare "crème brûlée"
brioche – trippel vaniljglass
cloudberry – french toast "crème brûlée"
brioche – triple vanilla ice cream

LIME & KOKOS / 120

sockerkaka – limepannacotta – maräng
coconut ice cream – angel cake
lime panna cotta – meringue

ÄPPLE / 105

kompott – gräddfilsglass – äppeltapioca
kardemummacremé – maräng
textures of apple – sour cream-ice cream
cardamom cream – apple tapioca – meringue

AFTER EIGHT / 120

chokladtryffelkaka – päron – myntaglass
chocolate truffle cake – pear
mint ice cream

HONUNG & LAVENDEL / 110

jordgubbscurd – smörkräm – lavendel
jordgubbsmacron
honey lavender cake – strawberry macarons
strawberry curd – buttercream – lavender

CHOKLADTRYFFEL / 35

– chocolate truffle –

CHOKLADMUSSE / 45

– chocolate mousse –

DAGENS SORBET / 40

– sorbet of the day –